7.007 Bravčové rezne prekladané
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
bravčové karé b. k.	6,00	6,00	7,00	7,00	8,00	8,00	9,00	9,00
olej	1,80	1,80	2,00	2,00	2,50	2,50	2,90	2,90
soľ	0,10	0,10	0,12	0,12	0,15	0,15	0,20	0,20
strúhanka	0,70	0,70	0,80	0,80	1,00	1,00	1,30	1,30
vajcia	32	1,60	37	1,85	42	2,10	47	2,35
hmotnosť porcie v g	66		83		100		120	
hmotnosť mäsa v g	46		53		60		70	
hmotnosť šťavy v g	20		30		40		50	

Receptúra

Výrobný postup

Bravčové karé umyjeme vcelku pod tečúcou vodou, osušíme, pokrájame na rezne, osolíme, naklepeme v strúhanke, namočíme do rozšľahaných vajec a opečieme v horúcom oleji po oboch stranách. Opečené rezne poukladáme do pekáča na seba a do 1/3 podlejeme vodou. Prikryté dusíme do mäkka.
Príloha: varené zemiaky, zemiaková kaša, dusená ryža, zeleninové šaláty.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	1433	344	11,87	30,7	11,0	5,6	0,2	20,5	1,8	0,039	0,2	0,1	0,0	2,8
B	1633	392	13,84	34,8	12,3	6,4	0,3	23,9	2,1	0,045	0,2	0,2	0,0	3,3
C	1958	470	15,90	41,9	15,3	7,9	0,3	27,9	2,4	0,051	0,2	0,2	0,0	3,7
D	2262	543	18,06	48,0	17,8	10,3	0,4	32,7	2,7	0,058	0,3	0,2	0,0	4,2